STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 14399

1 juni

2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BGA „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune"

.

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 142 van 29 april 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie van bijgaand productdossier, kan tot uiterlijk 29 juni 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 142/14)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad ([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„SAUCISSON DE LACAUNE"/„SAUCISSE DE LACAUNE"
EU-nummer: FR-PGI-0005-01201-27.3.2014
BGA (X) BOB ()

1. Naam/namen

„Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune"

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.2. Vleesproducten (verhit, gepekeld, gerookt enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De „Saucisson de Lacaune" is een droge worst met een min of meer regelmatige cilindrische vorm die is afgevuld in natuurdarm. De worst heeft een gewicht dat varieert van 200 g tot meer dan 2 kg. De worst wordt zo aangeboden of met een net overtrokken of opgebonden.
De „Saucisse de Lacaune" is een droge worst met een regelmatige cilindrische vorm die is afgevuld in natuurdarm. De worst kan in verschillende vormen worden aangeboden:
– gebogen worst: gebogen in een U-vorm, met een gewicht van 200 g tot 500 g;
– rechte worst, zonder kromming, met een gewicht van 200 g tot 500 g;
– worst die rond een stang is opgerold om te drogen, aangeboden met meerdere krommingen waarvan het aantal en het gewicht niet zijn bepaald.

De „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" is een soepele tot stevige worst die niet uit elkaar valt. Het snijvlak vertoont magere en vette deeltjes die grof zijn gehakt (minstens 8 mm) en vertoont geen zenuwen of kraakbeen. De vetdeeltjes zijn goed afgebakend, vast en wit van kleur. De magere deeltjes zijn rood-donkerrood. De „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" ziet er niet heel vettig uit.



De „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" heeft de typische geur en smaak van gedroogd en gerijpt vlees met een uitgesproken accent van peper. De aroma-intensiteit blijft gematigd. De worst heeft geen sterke vetsmaak.
De „Saucisson de Lacaune" en „Saucisse de Lacaune" worden respectievelijk bereid met ten minste 80% en 70% mager vlees. Het rijpe (magere) vlees maakt ten minste 30% van het geheel uit.
Het vleesmengsel wordt gekruid met zout, peper en muskaatnoot. Ook salpeter, melkzuurbacteriën en suiker mogen worden toegevoegd en een schimmellaag aan het oppervlak is toegestaan.
De „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" heeft de volgende fysisch-chemische kenmerken:
– **vochtgehalte van het ontvette product (VOP)**: ≤ 52% of ≤ 56% voor worsten met een doorsnede van meer dan 70 mm;
– **vetgehalte (bij een VOP van 77%)**: ≤ 20%;
– **verhouding collageen/eiwitten**: ≤ 13%;
– **totaalgehalte oplosbare suikers (bij een VOP van 77%)**: ≤ 2%;
– **pH**: ≥ 5,2 voor producten van minder dan 1 kg en ≥ 5,0 voor producten van meer dan 1 kg.
De „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" wordt verkocht:
– in één stuk en met een etiket, ofwel „bloot" ofwel verpakt in een zak met grote gaten, een zak onder beschermende atmosfeer of vacuümverpakt;
– in stukken gesneden, vacuümverpakt of onder beschermende atmosfeer, tenzij vers afgesneden.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Het voeder waarmee de varkens worden gemest (voor varkens van meer dan 25 kg) en het voeder voor de zeugen bestaan voor minstens 60% uit granen, zemelen en zaden van peulvruchten.
Het maximale linolzuurgehalte is vastgesteld op 1,9% van de droge stof.
Het rijpe vlees waarmee de „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" wordt bereid, is afkomstig van karkassen van zeugen of zware vleesvarkens met een karkasgewicht van meer dan 120 kg. Het andere vlees is afkomstig van vleesvarkens met een karkasgewicht van ten minste 80 kg.
Het vet is afkomstig van het rugspek en is wit en stevig. In de „Saucisse de Lacaune" mag borstvet worden gebruikt.
Als het vlees en het vet vers worden gebruikt, worden die ten laatste de zesde dag na het slachten gehakt. Als ze in bevroren vorm worden gebruikt, moeten ze ten laatste 72 uur na het slachten worden ingevroren en mogen ze gedurende hoogstens vier maanden worden bewaard op een temperatuur van ten hoogste – 18 °C.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De onderdelen, gaande van de selectie van de stukken, de productie van de „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" (hakken van het vlees, vullen van de darm, drogen van de worsten) tot het einde van het rijpingsproces, worden in het afgebakende geografische gebied uitgevoerd.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Niet van toepassing.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De etikettering van het product moet het volgende omvatten:
– de naam van de BGA „Saucisson de Lacaune" of „Saucisse de Lacaune";
– het logo „Lacaune" met als identificatiekenmerk een handgeschreven, onderstreepte hoofdletter „M", die de bergen voorstelt, waaronder de naam „LACAUNE" in hoofdletters is geschreven.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied bestaat uit de volgende elf gemeenten in het departement Tarn: Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux en Viane.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Omgevingsfactoren

Het geografische productiegebied van de „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" vormt een homogeen geheel te midden van de bergen van Lacaune. Het gebied heeft de vorm van een bekken, is oost-west georiënteerd en vormt het stroomgebied van de Gijou. In het zuiden wordt het gebied afgebakend door de belangrijkste bergkam die loopt van de Montgrand naar de Montalet, waarvan de top op meer dan 1200 m hoogte ligt, en in het noorden door een kleinere bergkam die via de bergpas van Sié loopt van Roquecézière naar de top van de Merdélou, die ongeveer 1000 m hoog is. Deze twee fysieke grenzen bakenen een topografisch bekken af dat onderhevig is aan de invloeden van zowel het oceaanklimaat als het mediterrane klimaat. Dankzij zijn hoge ligging kent het geografische gebied ook een bergklimaat.

Door deze drie invloeden typeert het klimaat in het gebied zich door:
- veel neerslag en een pluviometrie die goed verdeeld is over het jaar;
- een relatief lage gemiddelde temperatuur en kleine temperatuurverschillen;
- een regelmatige afwisseling van winden (oriëntatie, hygrometrie), hetgeen gepaard gaat met een grote schommeling in temperatuur en hygrometrie in de loop van één dag.

Menselijke factoren

De productie van „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" vindt haar oorsprong in het ambacht van „mazelier", waarmee in het Occitaans iemand werd aangeduid die runderen, schapen en varkens offerde. De mazeliers waren tijdens de middeleeuwen talrijk aanwezig in Lacaune. Rond de 15e eeuw, de tijd van de opkomst van beroepsspecialisatie, werd met deze term iemand aangeduid die varkensvlees verwerkt, dat wil zeggen de varkensslager van tegenwoordig.
De knowhow van de worstproducent is fundamenteel voor de totstandkoming van dit „levendig" product en komt in de verschillende fasen tot uiting.
De worstproducent sorteert, bereidt en hakt het vlees en het vet volgens zijn eigen methoden, zijn uitrusting en de kwaliteit van de gebruikte grondstoffen, met name hun geschiktheid om te kunnen worden gehakt. Hij selecteert het rijpere vlees en voegt een groot percentage mager vlees aan de massa toe.
Dankzij zijn goede kennis van zijn cutter en/of vleesmolen verkrijgt hij een homogene massa bestaande uit grove vleesdeeltjes met regelmatige vorm die door een vleesmolenrooster van ten minste 8 mm zijn geduwd of zijn fijngemalen met een andere techniek waardoor een gelijksoortig visueel effect wordt verkregen.
Hij kruidt zijn bereiding uitsluitend met zout, peper en eventueel muskaatnoot en gebruikt geen enkel ander additief dan salpeter.
De massa wordt uitsluitend in natuurdarmen afgevuld. Daarna drogen en rijpen de worsten gedurende in totaal minstens 10 dagen voor de droge worsten en 18 dagen voor de andere stukken. Om na te gaan of de worsten in de droogkamer goed fermenteren, voert de worstproducent een tactiele controle uit door de worst in de hand te nemen en aan te drukken. Onder die druk moet de worst een vaste consistentie hebben.
In elke productiefase past de worstproducent de duur van de fasen en de temperatuur en de vochtigheid zo goed mogelijk aan de ontwikkeling van de worsten aan. Het droogproces in de droogkamer wordt dagelijks opgevolgd om het uitzicht en de geur van de producten te controleren en de rijpingsomstandigheden (temperatuur en luchtvochtigheid) aan te passen om rijpingsproblemen te voorkomen. Ongeacht de gebruikte techniek en of de droogkamers natuurlijk dan wel geventileerd zijn, moet de producent zich aanpassen aan schommelingen in de externe temperatuur en luchtvochtigheid, die dagelijks worden gemeten.

5.2. Specificiteit van het product

Typisch voor de „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" zijn het rood-donkerrode magere vlees, de grote vleesdeeltjes met regelmatige vorm en het mager uitziende snijvlak.
Op organoleptisch gebied onderscheidt de worst zich door een gematigde, evenwichtige aromaintensiteit die de natuurlijke smaak van gedroogd en gerijpt vlees niet verdringt, en een textuur die bij aanraking en in de mond soepel tot stevig aanvoelt en niet uit elkaar valt.
De „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" onderscheidt zich ten slotte doordat de worst uitsluitend in natuurdarmen wordt aangeboden.



5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB), dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Het causale verband van de „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" is gebaseerd op de aanwezigheid van de eeuwenoude, traditionele, overgedragen knowhow waaraan de producten hun kwaliteit en stevige faam te danken hebben.

Het geografische gebied van de „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" wordt gekenmerkt door geografische en klimaatomstandigheden die traditioneel gunstig zijn voor het rijpingsproces. Bijgevolg heeft zich in het gebied een uitgebreid netwerk van worstfabrieken ontwikkeld die al generaties lang over de knowhow beschikken. De oude productiegewoonten zorgen ervoor dat ook vandaag nog wordt gebruikgemaakt van rijp vlees en dat voor de „Saucisson de Lacaune" minstens 80% mager vlees en voor de „Saucisse de Lacaune" minstens 70% mager vlees wordt gebruikt. Hieraan dankt het product zijn karakteristieke rood-donkerrode kleur van mager vlees en zijn mager uitziende snijvlak.

De knowhow komt ook tot uiting in de selectie van de stukken en in de beheersing van de haktechnieken om tot grove vleesdeeltjes te komen.

Doordat het vlees wordt afgevuld in natuurdarmen, heeft de „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" een specifieke aanbiedingsvorm.

De aroma-intensiteit van de „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" blijft gematigd omdat er geen andere kruiden worden gebruikt dan peper of muskaatnoot. Dankzij de knowhow op het gebied van de dosering van de kruiden en de dagelijkse opvolging in de droogkamer bereikt de „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" aan het einde van het rijpingsproces een volledige rijpheid en een natuurlijke smaak van droog, gerijpt vlees.

Omdat de droog- en rijpingsfasen goed worden beheerd, wordt een textuur verkregen die bij aanraking en in de mond soepel tot stevig aanvoelt en niet uit elkaar valt.

De faam van de „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" werd al bij het begin van de 20e eeuw bevestigd, toen de heer Cousin in zijn „Voyages gastronomiques au pays de France" de vleeswaren van het Hôtel Central van Lacaune prees: „[…] schitterend gamma van streekvleeswaren met ham en absoluut vermeldenswaardige worst […]".

De „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" wordt beschreven in de „Code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes" van 1980 en 1986. De producten zijn ook opgenomen in de „Inventaire du patrimoine culinaire de la France – Midi-Pyrénées – produits du terroir et recettes traditionnelles" van 1996.

Uit een enquête over de naam en faam die in 2011 werd uitgevoerd, is gebleken dat in de regio's Midi-Pyrénées en Languedoc-Roussillon 77% van de ondervraagde personen de droge ham en de droge worsten kent die in het geografische gebied van de Lacaune worden geproduceerd. Dit bevestigt dat de „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" ruime bekendheid geniet en wordt gezien als „streekproduct" en „traditioneel product".

Bovendien is het niet ongewoon dat in de geschreven pers aandacht wordt besteed aan de „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune", zoals in de *Midi Libre* van 8 augustus 2009: „un panier rempli d'odeurs".

De worstproducenten in het geografische gebied vallen ook regelmatig in de prijzen op de algemene landbouwwedstrijd in Parijs. Sinds 2012 werden 13 producten „Saucisson de Lacaune"/„Saucisse de Lacaune" gelauwerd: vijf met een bronzen medaille, twee met een zilveren medaille en zes met een gouden medaille.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCSaucissonSaucisseLacauneV1.pdf